



Naanbrot

indisches Fladenbrot - einfaches

Grundrezept

Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermischen und dann den Joghurt und das Wasser unterkneten.

Den Teig mit einer Folie abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig in 6 Portionen teilen. Jede Portion zu einem Fladen ausrollen und dünn mit Butter bestreichen, dann einmal mit der Butterseite nach außen zusammenklappen und nochmals flach ausrollen. In einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett jede Seite ca. eine Minute backen.

Dazu passt gut Knoblauchquark oder man isst sie zu Currygerichten.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 159



Zutaten für 1 Portionen:

250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
30 g	Joghurt
125 g	Wasser, lauwarmes
etwas	Butter

Rezept von: youdid91